

CHEF DE CUISINE

Métier	Chef de cuisine-responsable de cuisine
Département	Cuisine - Personnel de cuisine
Correspondance fiche ROME	G1806
Catégorie de fonction **(Classification des fonctions CP 302)**	Catégorie 9-114
Description	Le chef de cuisine est celui qui dirige l'équipe de cuisine. Meneur d'hommes, il coordonne le travail de l'ensemble de la brigade (du commis au second), supervise la cadence et la qualité de travail et garantit l'élaboration des plats dans le respect des normes d'hygiène et de qualité ; excellent cuisinier, il réalise les plats les plus complexes. Avec le directeur de la restauration dans les grands établissements ou le directeur (gérant) du restaurant dans les plus petits, il établit la carte ; met au point les recettes. Il achète ses produits, fait son marché, gère les stocks. Le chef est aussi un véritable gestionnaire et un artiste ! Doté d'un vrai talent culinaire, il insuffle à la cuisine réalisée, une originalité et un caractère qui font la renommée de l'établissement.
Tâches	**En tant que gestionnaire :** ❑ Il surveille l'hygiène, la conservation des mets et des denrées alimentaires ; il contrôle les chambres froides, le stock (FIFO) et le traitement des déchets. ❑ Il contrôle la qualité, l'application des recettes ou des fiches techniques, la préparation, les portions, la présentation, ... ❑ Il élabore le budget de fonctionnement de la cuisine, en partenariat avec le gérant du restaurant ou le directeur restauration ❑ Il supervise et dirige les activités du personnel de cuisine (lunch, diners, banquets, petits-déjeuners, buffets) ; il fournit des indications et des instructions ; il assure l'évolution efficace du travail ; il résout les problèmes et aide le personnel ❑ Il supervise la mise en place, les préparations et le service des mets ❑ Il évalue la qualité des produits de base ❑ Il calcule les coûts et les prix de vente des plats ❑ Il entretient des contacts réguliers avec les commerciaux et fournisseurs ❑ Il discute des menus pour banquets avec les clients, rédige les offres, fournit des explications aux clients concernant la composition des mets, traîte les plaintes ❑ Respecte les engagements envers l'environnement **En tant que chef d'équipe** ❑ Il recrute et forme le personnel de cuisine, motive l'équipe, veille à l'esprit d'équipe, stimule le développement professionnel ❑ Il répartit les tâches et le planning de travail, établit les horaires et indique les différentes tâches aux collaborateurs ❑ Il fait respecter les normes d'hygiène

	En tant que chef de cuisine ❑ Il élabore les menus et la carte du restaurant, assure une composition équilibrée des plats et un assortiment varié, détermine la recette et le mode de préparation, tient compte de l'offre saisonnière et du prix des denrées alimentaires ❑ Il confectionne et dresse les plats ❑ Il développe et essaye des nouvelles recettes, suit les tendances et nouvelles technologies ❑ Il rédige les fiches techniques et le manuel d'utilisation.
Compétences/connaissances	❑ Talent culinaire affirmé ❑ Orienté qualité ❑ Meneur d'hommes et organisateur ❑ Bon gestionnaire ❑ Capacité à recruter, à former et à construire une équipe ❑ Curiosité et forte créativité ❑ Excellente connaissance des normes d'hygiène et de propreté ❑ Très bonne condition physique ❑ Prise de décisions ❑ Excellent en terme de communication
Diplôme/Formation attendue	Un diplôme de niveau supérieur (Bachelor) à orientation gestion hôtelière est la plupart du temps exigé même si l'expérience et l'évolution interne peut également mener à cette fonction. Le chef de cuisine devra également veiller à se former de manière continue.
Environnement de travail	Restaurant, Restaurant gastronomique, Restaurant d'hôtel, Brasserie
Conditions de travail	Service coupé ou service direct Week-end et jours fériés Station debout prolongée Tenue professionnelle (veste de cuisine, toque, tablier, chaussures de sécurité obligatoires)
Conditions salariales	❑ Salaire mensuel minimum: 2.748,64 € Brut (38h/semaine)
Evolution possible	❑ Chef de cuisine dans des établissements de taille et de standing de plus en plus importants ❑ S'installer à son compte, diriger un restaurant de chaîne ou viser un poste de directeur de restaurant pour une chaîne de restauration ou de directeur de la restauration dans un grand restaurant